Caprichos y Antojos

75 años TURIN®

MANGO
$16.00
No. 02

- Pasteles
- Enjambres
- Brownies
- Trufas

7 503000 598889 02

EDICIÓN ESPECIAL

Lo mejor con CHOCOLATE

Caprichos y Antojos

Lo mejor con Chocolate

4-5 Ingredientes
6 Técnicas
7 Utensilios

Decoraciones

8 Abanicos, transfer y cigarros
9 Carreta

Tradicionales

10 Chocolates rellenos
11 Enjambre
12 Con transfers
13 Trufas

Cremoso

14 Ganache
15 Suflé acaramelado

Brownies

16-17 Mexicanos
18 Clásicos
19 Marmoleados

Gran Gala

20 Bomba helada
21 Pastel de boda
22 Sacher
23 Pastel de chocolate blanco
24-25 Triángulos de dos chocolates

En la reunión

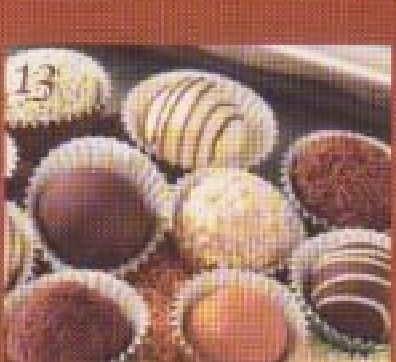
26 Panqué bicolor
27 Pastel de olla

Sorpresas

28 Plátanos con chocolate
29 Galletas con crema de cacahuate

Tartas y pan

29 Lodo de Misisipi
30 Tartaletas de queso
31 Pan energético
32 Chocolatines y cuernitos



DIRECTORIO

CORPORATIVO FLOMON

DIRECTORA EDITORIAL
Rosario Ramos

DIRECTORA DE ARTE Y DISEÑO
Rocío Romero López

DISEÑO GRÁFICO DIGITAL
Esperanza Ramírez D.

PRE-PRENSA DIGITAL
Aarón Olvera Villicaña

EDITORIAL MANGO

CHEFS ESTILISTAS
Maqueche Tafarel
Geraldine Romero
Víctor Rivera

FOTOGRAFÍA
Luis G. Hernández

PUBLICIDAD
Tels.: 5559-6903 • 5559-6399
5559-3020 • 5559-3023
e-mail: publicidad_tm1@infosel.net.mx

INSTITUTO VERIFICADOR DE MEDIOS

CAPRICHOS Y ANTOJOS
Especial No. 02, Año 1. Diciembre de 2005

Editado por Editorial Mango S.A. de C.V., Editor Responsable Germán Flores Montiel. Número de Reserva al Título en Derechos de Autor 04-1998-070998485500-102. Certificado de Licitud de Título 10985. Certificado de Licitud de Contenido 7629. Oficinas en San Borja #1031 2o. piso, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F. Teléfono 55-59-30-20. Impresión en Offset Multicolor, S.A. de C.V., Calzada de la Viga No. 1332, Col. El Triunfo Tel. 5633-1182. Distribución D.F. Unión de Expendedores y Voceadores de México, A. C. con domicilio en Guerrero número 50 Colonia Guerrero, C.P. 06350. Teléfonos 55-91-14-00 y 55-91-15-01. Distribución Foránea y Locales Cerrados: Publicaciones CITEM, S.A. de C.V., Av. del Cristo No. 101 Col. Xocoyohualco, Tlalnepantla, Edo. de México, C.P. 54080. Tel.: 5238-0200.

EL EDITOR NO SE HACE RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE LOS ANUNCIOS, NI DE OFERTAS REALIZADAS POR LOS ANUNCIANTES PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL. Copyright D.R. © Editorial Mango, S.A. de C.V.

PRINTED AND MADE IN MEXICO
IMPRESA Y EDITADA EN MÉXICO
COLOMBIA: Distribuidoras Unidas. Tel.: 413-9300
VENEZUELA: Distribuidora Continental. Tel.: 406-4155

Para sugerencias y dudas, comunícate al tel.: 55-59-30-20 o a nuestro correo electrónico: deliciasmx@hotmail.com

75 años TURIN

Delicia gastronómica

Sabor, consistencia, calidad... razón suficiente para elegir entre los chocolates al mejor.

Ingrediente 1

Granillo tradicional: Existe blanco y claro (de leche) en tiendas de materias primas y obscuro (semiamargo) en supermercados y tiendas de materias primas.

Ingrediente 2

Granillo especial: Blanco, claro (de leche) y obscuro (semiamargo). Este granillo es más fino que el tradicional y se usa para trabajos especiales. Lo puedes comprar en casas de materias primas.

Ingrediente 3

Confichips: Son pequeñas chispas de chocolate, sirven para galletas, pasteles y brownies. Se pueden conseguir en tiendas de autoservicio y casas de materias primas.

Ingrediente 4

Confitiers blanco: Esta es cobertura de chocolate que viene dosificada en finos trozos para facilitar el trabajo, tiene la misma calidad que las marquetas pero ahorra mucho tiempo al trabajar.

Ingrediente 5

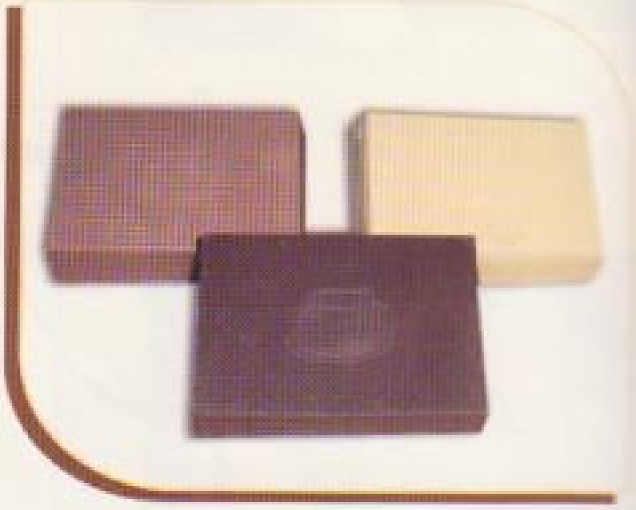
Confitiers claro (de leche): Mismas cualidades que el anterior. Los **confitiers** se pueden comprar por kilo en tiendas de materias primas.

Ingrediente 6

CONFITIERS OBSCURO (SEMIAMARGO): Mismas cualidades que el anterior.

Ingrediente 7

CONFIBARRA: Son barritas de chocolate especiales para chocolatines, tienen el tamaño ideal para rellenar y su consistencia es la adecuada, pues aún cuando se funden no se chorrean dentro del pan a la charola. Se puede comprar en tiendas de materias primas.

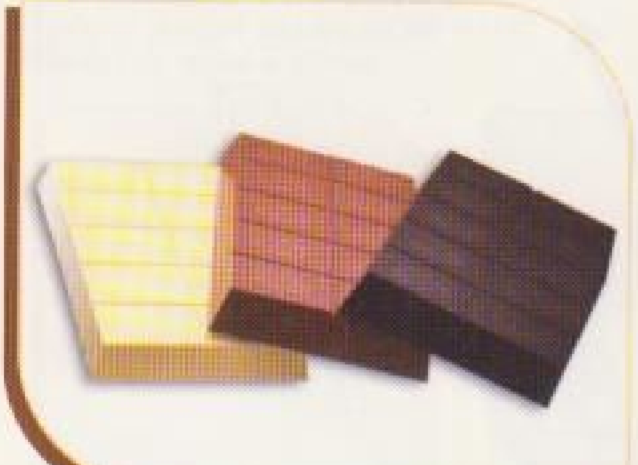


Ingrediente 8

MARQUETA TRADICIONAL DE CHOCOLATE DE 1 1/2 K: Chocolate de altísima calidad, de doble uso: fundir y rallar, por su tamaño es más fácil de manejar y almacenar. Se sugiere tener en casa si preparas más postres que la ama de casa común. Se puede comprar en tiendas de materias primas.

Ingrediente 9

MAZAPÁN DE ALMENDRA: Una nueva pasta de almendra de la familia **TURIN**®, es ideal para rellenos de chocolate o para cubrir pasteles y hacer figuras. Es de excelente manejo, no se quiebra, tiene una textura y sabor muy agradables. Su costo es muy económico y la puedes conseguir en tiendas de materias primas.



Ingrediente 10

MARQUETA TRADICIONAL DE 6 KILOS, DE CHOCOLATE BLANCO, CLARO (DE LECHE) Y OBSCURO (SEMIAMARGO): Excelentes, se sugiere para profesionales que utilizan grandes cantidades. De venta en casas de materias primas y obviamente su costo es menor que el de la presentación en cajita para supermercados.

Ingredientes 11

CHOCOLATE OBSCURO (SEMIAMARGO Y AMARGO), BLANCO Y CLARO (DE LECHE): Esta es la presentación de **Chocolates TURIN**® para tiendas de autoservicio. Es una cajita de 150 g ideal para preparar cualquier receta en casa. No deben faltar en tu alacena. Se conservan en buen estado por muy largo tiempo.

Utensilios

Base de un trabajo exitoso.

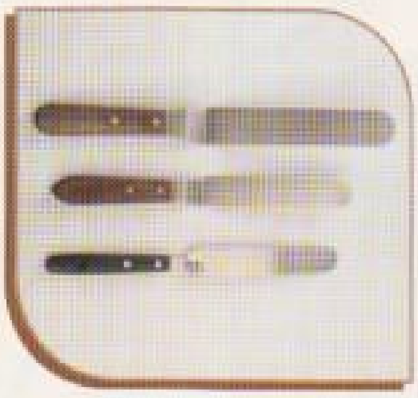
Láser

Lo último de la tecnología, es muy exacto. Apuntas al chocolate presionando un botón, así obtienes la temperatura.

TERMÓMETRO DE AZÚCAR:
Es el tradicional. Mide temperaturas muy altas. Es de vidrio.

Trampadores

Sirven para sumergir las trufas al chocolate, sin que se maltraten.



Espátulas de escalón y lisas

Existen dos tipos las de ángulo y las lisas. Las **espátulas lisas** sirven para extender y alisar rellenos y glaseados. **Las espátulas de ángulo** se utilizan para extender una preparación dentro del molde o extender el chocolate fundido.

Transfers

Son hojas de plástico que tienen diferentes diseños y colores adheribles al chocolate fundido. Son como calcomanías para el chocolate. Sirven para decorar y adornarlo se pueden adquirir en las tiendas de materias primas.

Raspa

Sirve para levantar el chocolate de la mesa de trabajo, es ligeramente afilada. Sirve para hacer los cigarros y abanicos de chocolate.

Peines

Existen diferentes modelo: Anchos, delgados, picudos. Sirven para hacer los cigarros de chocolate, para que queden rallados de dos colores. También sirven para decorar las orillas de los pasteles.

Moldes para chocolates

Son para hacer los chocolates rellenos o macizos. Son de plástico duro y hay de diversos diseños.

Miserables y bowls

Las espátulas de plástico son muy útiles cuando se trabaja con chocolate, ya que se adhieren a los bowls y no permiten que se desperdicie nada; también resisten temperaturas altas. **Los bowls** de acero son muy útiles, ya que se pueden calentar para hacer *baño maría*, para mezclar, etc.

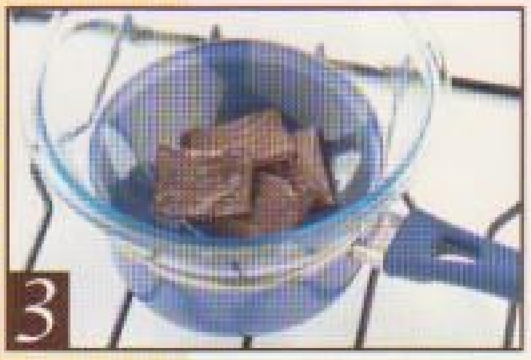
Moldes de triángulos y bomba

Los primeros sirven para hacer postres como el de la página 24, son de plástico duro, que se pueden congelar. Los segundos, de bomba o medio círculo, son de plástico suave pero también hay duro. Sirven para hacer postres o decoraciones de chocolate.

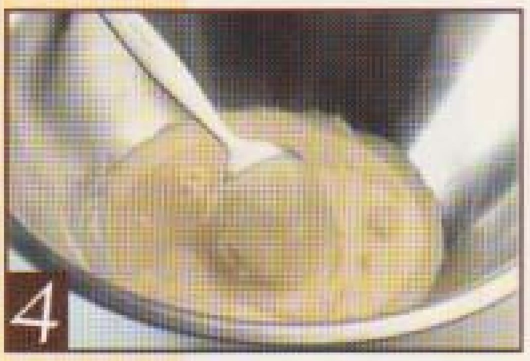
Lo esencial para lograr un trabajo de regia calidad.

Pica el chocolate si lo vas a fundir, esto acelera el proceso y lo facilita; entre más pequeño estará menos expuesto a altas temperaturas.

Si trabajas constantemente con chocolate utiliza la presentación de **Confitiers**, esto evitará que lo tengas que picar y te ahorrará mucho tiempo y esfuerzo.



La forma ideal de fundir el chocolate es a *baño maría*, pero es **IMPORTANTE QUE EL AGUA NO TOQUE DIRECTAMENTE EL TAZÓN**; sólo se debe fundir con el vapor para que conserve su calidad y brillo. **QUE NO CAIGA NI LA MAS MÍNIMA GOTA DE AGUA AL CHOCOLATE**, ni cuando lo vas a fundir ni mientras se funde, pues lo echará a perder dándole una textura dura y grumosa.



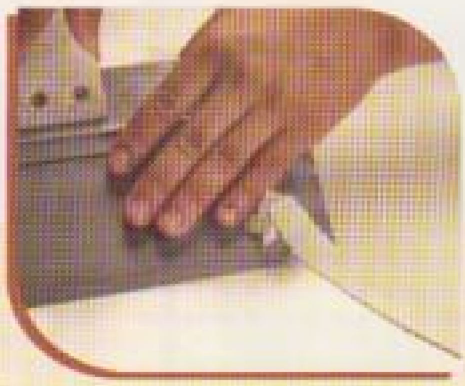
El **chocolate blanco** es mucho más delicado que el obscuro, si lo vas a fundir debes tener mucho cuidado y no dejarlo demasiado tiempo a *baño maría*, muévelo constantemente mientras se derrite y una vez derretido retíralo de inmediato del calor.

Decoraciones

Dale rienda suelta a tu imaginación y creatividad al lograr figuras decorativas como éstas, cuya elaboración está convirtiéndose en una verdadera industria casera muy bien remunerada.

Abanicos

Tempera tu chocolate de acuerdo a las indicaciones de la página 6. Vacía un poco de chocolate sobre una plancha, empárejalo con una espátula dejando un grosor de 1/2 cm aproximadamente.

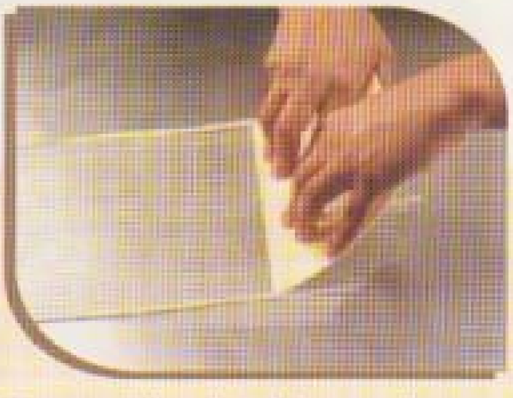


Empareja las orillas con una raspa hasta que te quede un rectángulo parejo.

Espera a que seque un poco el chocolate, hasta que ya no se te quede pegado a los dedos. Coloca tu raspa a 45° de la plancha, pon el dedo índice en la raspa tomando el chocolate, corta hacia el frente con un movimiento rápido para formar los abanicos.

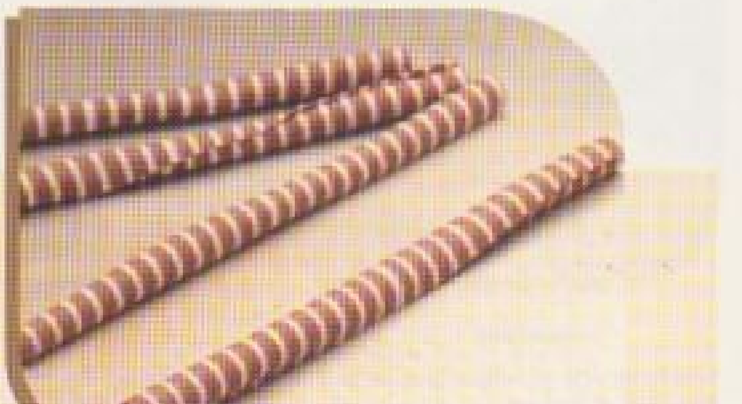
Abanicos ya formados.

Cigarros



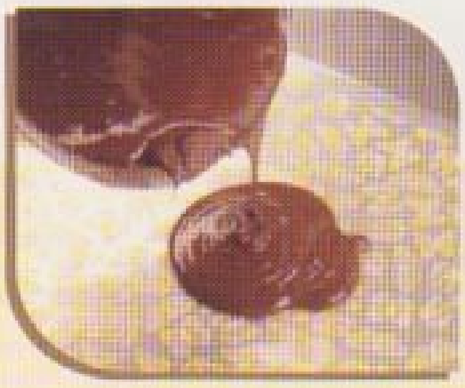
Tempera **Chocolate blanco y obscuro (semiamargo) TURIN®**. Vacía sobre tu plancha de trabajo un poco de chocolate blanco, con una raspa para rallar márcalo. Una vez que se haya secado un poco, empareja tu rectángulo con una raspa lisa.

Sobre las ralladuras blancas vacía el **Chocolate obscuro (semiamargo)**, con la ayuda de tu espátula extiéndelo hasta que cubra la ralladura, sin dejar una capa muy gruesa.



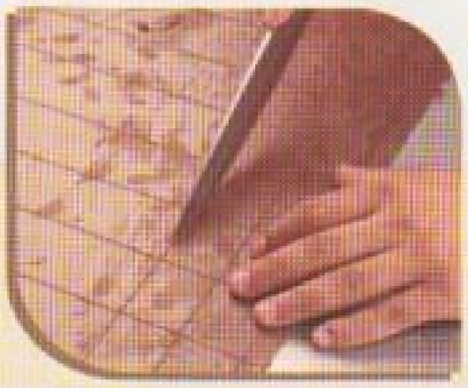
Con la raspa saca los cigarros. Haz un movimiento sesgado de arriba hacia abajo.

Transfers

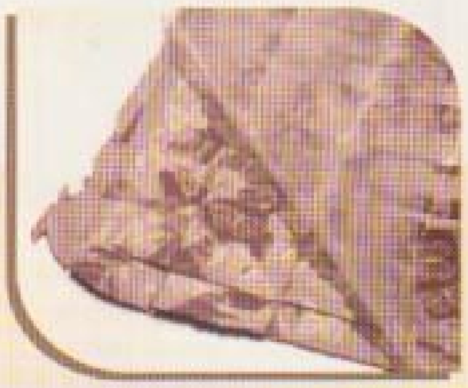


Vacía el **Chocolate TURIN®** de tu preferencia, previamente temperado sobre una hoja de transfer. Vacíalo sobre el lado correcto que es el que al tocarlo se sientes rugoso.

Con la espátula, rellena toda la hoja del transfer, dejando una capa más o menos delgada. Deja que empiece a cuajar, pero suave

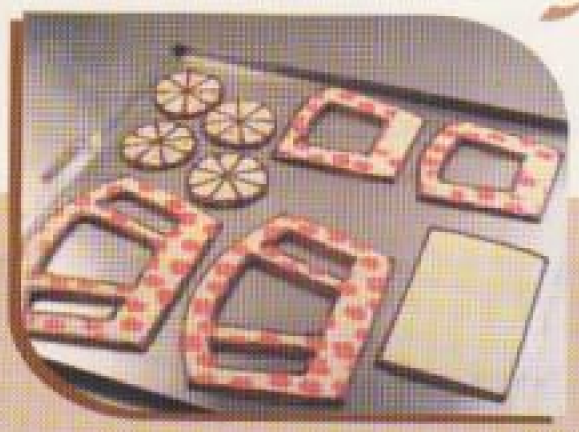


Corta con un cuchillo cuadritos de 4 cm x 2.5 cm. Voltea la hoja sobre una charola con papel encerado o polipapel. Colócala en el refrigerador 5 minutos.



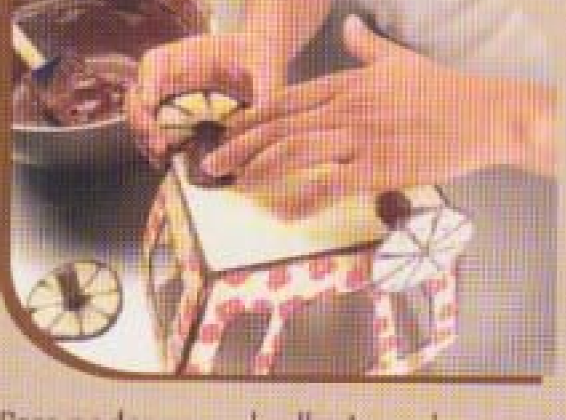
Quita al chocolate el plástico del transfer, para que salgan los cuadritos marcados.

Una Carreta especial

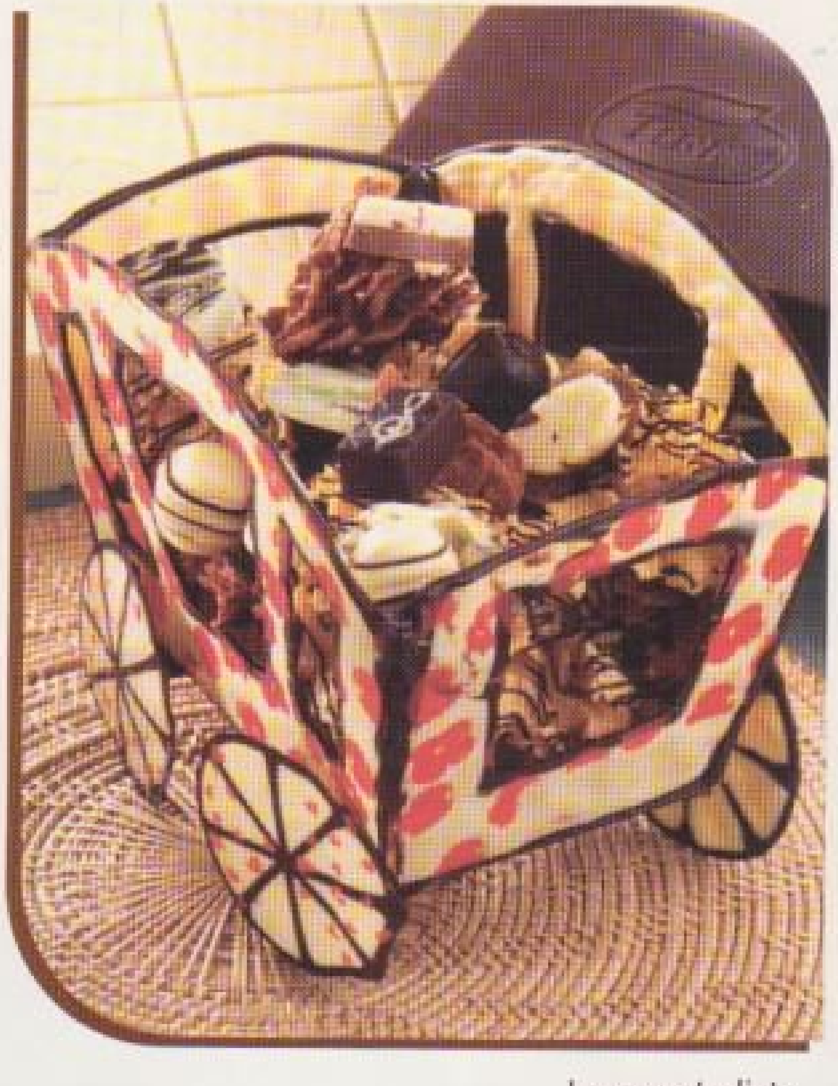


Calca y corta los moldes de la carreta en la plancha de chocolate, ponlos sobre un transfer y marca con un cornet, asegurate de tener todas las piezas.

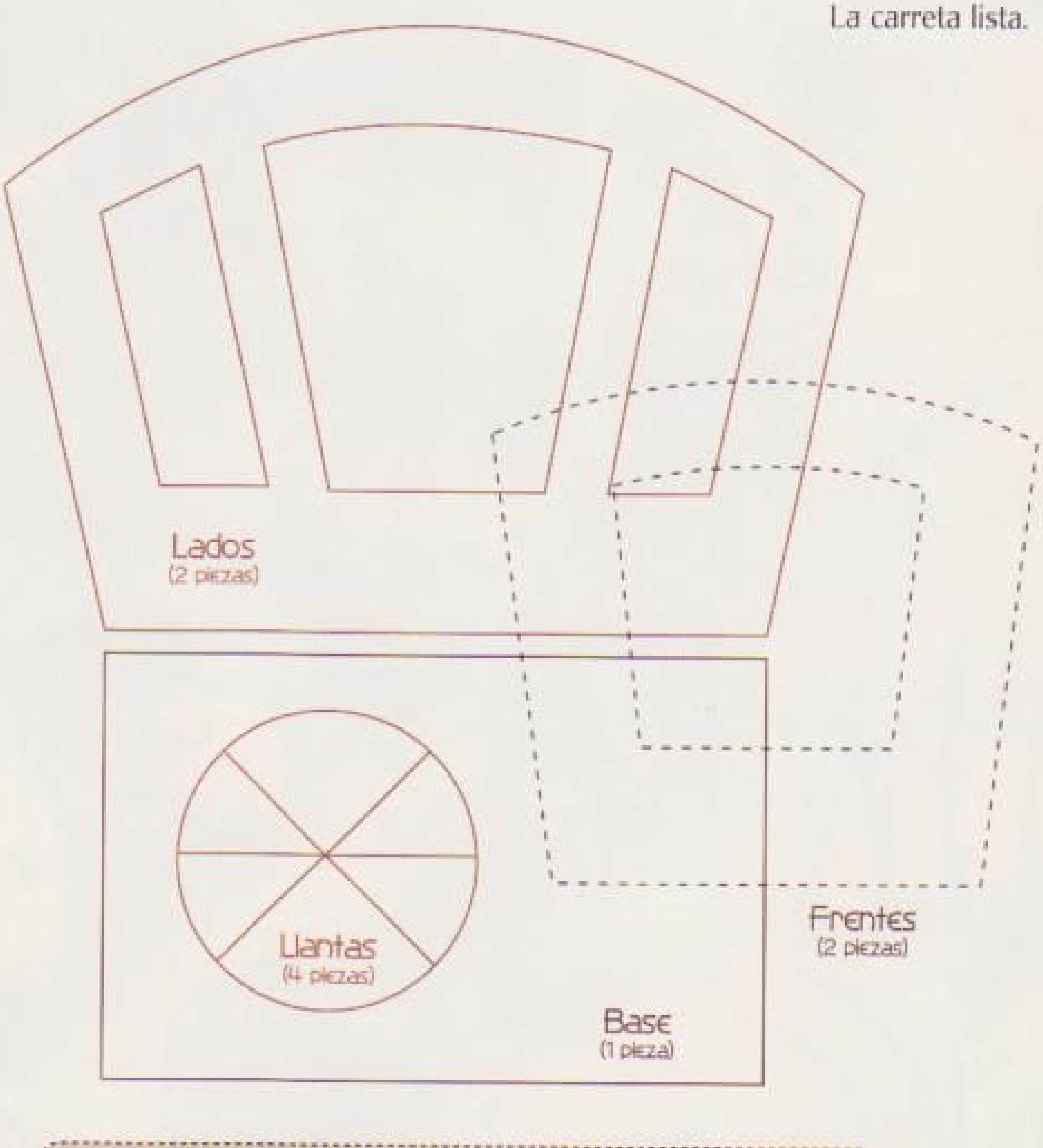
Con el mismo cornet o con uno nuevo pega la carreta, empieza con los lados, espera a que se seque.



Para poder pegar las llantas coloca una tira de chocolate en medio de la llanta, espera a que se seque. Ahora pega las llantas en la carreta.



La carreta lista.



Fotocopiar el patrón de la carreta y hacer ampliación al doble.

Chocolates rellenos

La magia del chocolate va más allá de dar o devolver la felicidad... ofrece un sinnúmero de opciones para halagar.

- Porciones 600 g
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media

200 g	de ***Cobertura obscura TURIN®*** ***(semiamarga)***
200 g	de ***Cobertura blanca TURIN®***
200 g	de ***Cobertura clara TURIN®*** ***(de leche)***
100 g	*de fondant*
2	*cucharadas de Baileys o cualquier licor*

- Para que los chocolates brillen más, antes de empezar tu labor, limpia los moldes con un algodón humedecido con alcohol.
- Tempera las Coberturas TURIN® cada una por separado.
- Llena los moldes con el chocolate y vacíalo para que te quede un casco. Deja que se seque.
- Para hacer el relleno calienta un poco el fondant, mézclalo con el licor y deja enfriar, también lo puedes mezclar con mermelada.
- Llena al 70% de los cascos de chocolate con el relleno que escojas, tápalo con el resto del chocolate, cuando empiecen a cuajar empareja con una raspa y refrigera 5 minutos. Desmolda golpeando sobre la mesa.

• Utiliza las tres Coberturas de chocolate *TURIN®* como más te guste. Puedes hacer combinaciones de chocolate.

• Estos chocolates también los puedes rellenar con el Mazapán de almendra *TURIN®*

Enjambre

Una exquicitez preparada con cariño, para disfrutarla con pasión.

- Porciones 600 g
- Tiempo de Preparación 1 hora
- Dificultad Fácil

300 g	*de hojuelas de maíz*
400 g	*de* ***Cobertura clara (de leche) o blanca TURIN®***
40 g	*de manteca de cacao*

- Tempera la **Cobertura clara (de leche) o blanca TURIN®** junto con la manteca de cacao, vacía sobre las hojuelas de maíz y revuelve hasta que se haya integrado en todas las hojuelas.

- Con una cuchara junta unas pocas, colócalas sobre una charola con papel encerado. Mételas unos minutos en el refrigerador. Si las quieres decorar con rayas, vacía en el cornet chocolate del sabor que quieras y dibuja las rayas. Despréndelas y listas.

Con transfers

Una técnica que está revolucionando el mundo de los postres.

- Porciones 500 g
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media

200 g | de **Chocolate obscuro TURIN®** **(semiamargo)**
60 g | *de praliné*
200 g | **Cobertura obscura (semiamarga) o blanca TURIN®**
Hojas de transfers

- Tempera el **Chocolate obscuro (semiamargo) TURIN®**, agrega el praliné, vacía sobre tu plancha de trabajo y mezcla con la raspa y espátula hasta que tenga una temperatura de 16 a 17°C, es una textura como de plastilina.
- Forma una masa y estírala con tu rodillo espolvoreando azúcar glass para evitar que se pegue y dejándola de 1 cm de grosor.
- Corta círculos o cuadrados. Refrigéralos y reserva. Corta las hojas de transfers en cuadrados más o menos del mismo tamaño de los de chocolate.
- Tempera la otra **Cobertura obscura (semiamarga) o blanca TURIN®**, por separado.
- Sumerge los cuadritos al **Chocolate obscuro (semiamargo) TURIN®**. Con la ayuda del trampador sácalos, colócalos con cuidado sobre una charola con papel encerado, pon encima un cuadrito de transfer (lo rugoso hacia el chocolate) deja secar y sigue el mismo procedimiento con los demás cuadritos. Secos, retira el plástico del transfer.

Trufas

Chocolates finos, ¡un obsequio irresistible! Para que luzcan más, colócalos en capacillos.

- Porciones 600 g
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media

Tradicionales

250 ml	*de crema para batir*
500 g	*de* ***Cobertura obscura TURIN® (semiamarga)***
80 g	*de cocoa*
2	*cucharaditas de ron*

Con relleno

300 g	*de* ***Mazapán de almendra TURIN®***
100 g	*de praliné*

Cubierta

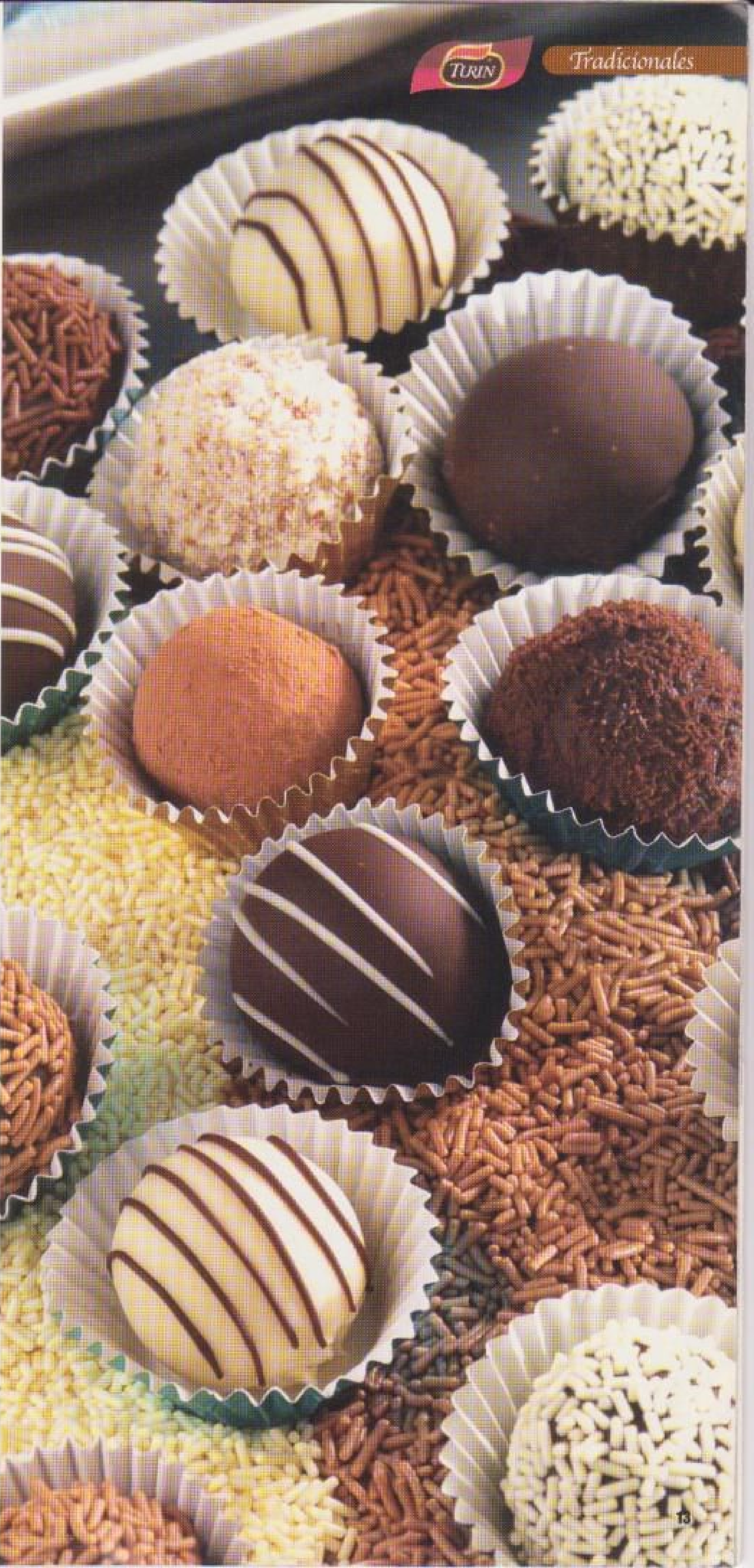
250 ml	***Granillo tradicional TURIN®*** *de los tres sabores*
500 g	*Cocoa*
80 g	***Cobertura TURIN®*** *de los tres tipos*
2	*Almendras picadas*

- **Tradicionales:** Calienta la crema a *baño maría*, agrega la **Cobertura obscura TURIN® (semiamarga)** picada, retira del *baño maría*, agrega la cocoa y por último el ron. Refrigera hasta que se endurezca. Elabora bolitas del mismo tamaño y vuélvelas a refrigerar. Reserva.

- **Con relleno:** Estira el **Mazapán de almendra TURIN®** con un rodillo, espolvorea con azúcar glass para que no se pegue y que te quede de 1cm de ancho. Úntale el praliné, enróllalo, corta la pasta de 1.5 cm y forma bolitas; colócalas en una charola y refrigera.

- Tempera las **Coberturas de chocolate TURIN®** por separado. Sumerge las trufas al chocolate y sácalas con cuidado utilizando un trampador especial, colócalas en una charola con papel encerado y deja secar.

- Decora unas con rayas de chocolate o bien revolcándolas en coco, **Granillo tradicional TURIN®** o en la almendra picada, después de haberlas humedecido nuevamente en el chocolate.



Ganache

Aquí encontrarás la forma perfecta de prepararlo para lograr la consistencia deseada y realzar cualquier postre.

- Porciones 1/2 litro
- Tiempo de Preparación 25 minutos
- Dificultad Fácil

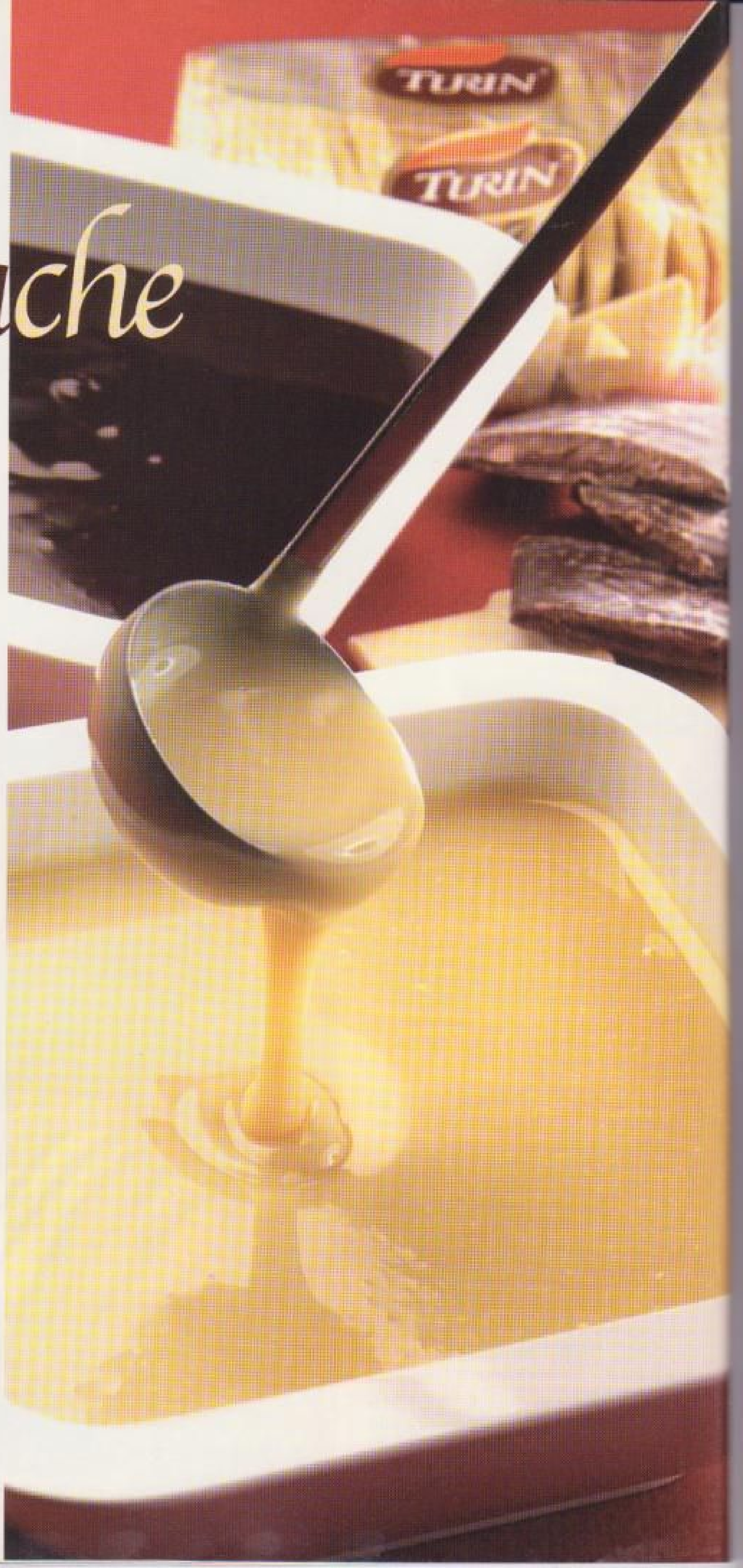
Blanco

1/2	*taza de crema para batir*
1/2	*taza de leche*
60 g	*de mantequilla*
250 g	de ***Cobertura de chocolate blanco TURIN®***

Obscuro

1	taza de leche
500 g	de ***Cobertura de chocolate obscura TURIN® (semiamarga)***

- **Blanco:** Pica la **Cobertura de chocolate blanco TURIN®** en trocitos y reserva. En una olla gruesa pon a calentar la leche con la crema y la mantequilla. Cuando hierva y la mantequilla se haya disuelto retira del fuego. Añade el chocolate picado y mueve constantemente hasta que éste se derrita. El ganache está listo para utilizarse.
- Si te sobra puedes refrigerarlo guardándolo en un bote tapado y para volverlo a utilizar lo debes calentar a *baño maría* hasta que se vuelva a fundir.
- **Obscuro:** Pica el chocolate finamente. En una olla gruesa pon a calentar la leche, cuando hierva apaga y retira del fuego. Fuera del fuego añade el chocolate picado y mueve con una pala de madera hasta que el chocolate se haya derretido. En este momento el ganache está listo para usarse.
- Si te sobra sigue las indicaciones del Ganache blanco.



Suflé acaramelado

Chocolate y caramelo perfecta unión para endulzar cualquier momento.

- Porciones 8
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 200°C

Salsa de caramelo y plátano

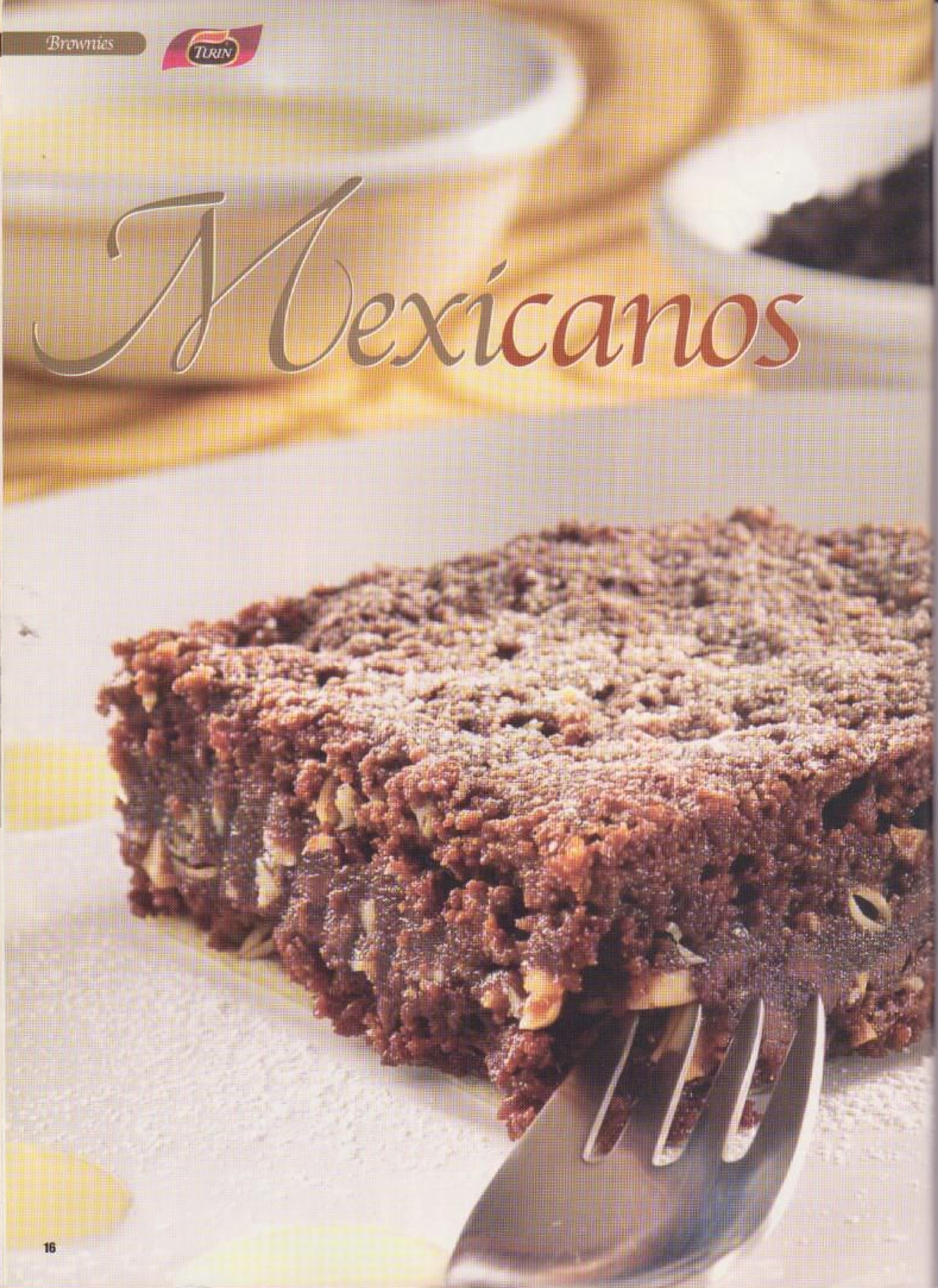
1	*taza de azúcar*
2	*cucharadas de agua*
2	*tazas de crema para batir*
2	*plátanos maduros, pelados y rebanados*

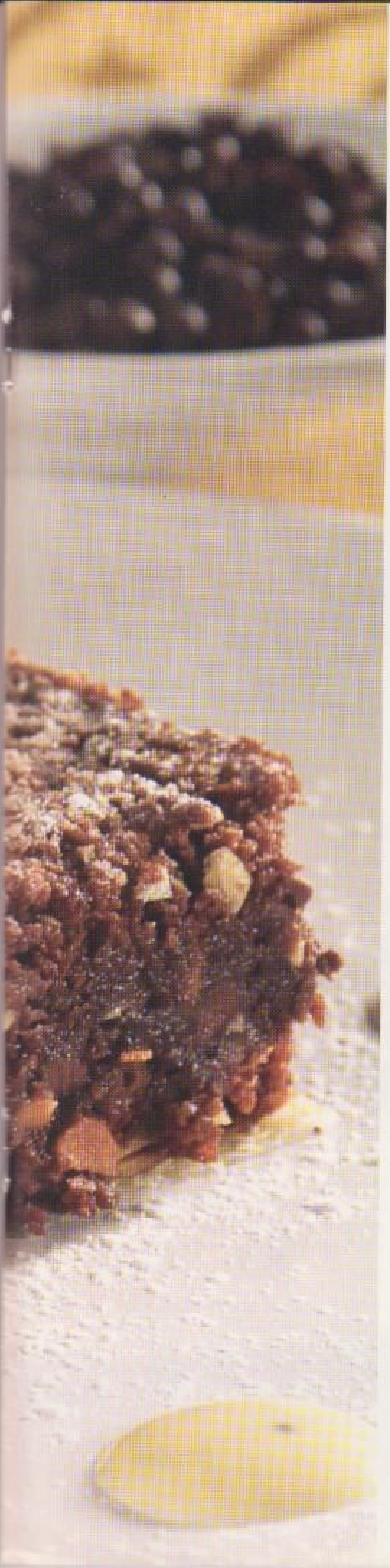
Suflé

230 g	*de* ***Cobertura de cacao TURIN® (amarga)****, picada*
12	*cucharadas de mantequilla*
3/4	*tazas de azúcar*
4	*huevos*
1/2	*taza de harina*
2	*cucharadas de cocoa*
1	*cucharadita de polvo para hornear*

- **Salsa de caramelo y plátano:** En una olla calienta el agua con el azúcar hasta que éste se disuelva, sin mover déjala hasta que se ponga de un color ámbar. Retira del fuego, de inmediato agrega la crema y los plátanos, regresa 2 minutos al fuego hasta que se incorporen todos los ingredientes. Reserva.
- **Suflé:** Pon a *baño maría* la **Cobertura de cacao TURIN® (amarga)**, mantequilla y azúcar hasta que se disuelvan. Bate los huevos y agrégalos a la mezcla del chocolate. Junta los ingredientes secos y agrégalos.
- Unta con mantequilla 8 moldes individuales para suflé, vacía la mezcla y hornea 10 ó 12 minutos o hasta que estén duros de arriba, por dentro deben estar como pudín.
- Calienta la salsa de caramelo, quítale el plátano y sírvela encima de los suflés.

Mexicanos





El romanticismo que enmarca al chocolate, hace que sea el ingrediente esencial en la preparación de creaciones con sabor novedoso como estas tres que te sugerimos.

- Porciones 9
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180ºC

1/2 *taza de harina*
1 1/2 *cucharadita de polvo para hornear*
2 *cucharaditas de canela molida*
1/2 *cucharadita de sal*
80 g *de mantequilla*
430 g *de* ***Confitiers de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)****, picado*
200 g *de* ***Confichips TURIN®***
4 *huevos*
1 *taza de azúcar*
2 *cucharaditas de café express instantáneo, disuelto en 1 cucharadita de agua caliente*
2 *cucharadas de tequila*
3/4 *taza de pepitas, picadas*
1/2 *taza de cacahuates, tostados y picados*

Salsa de tequila

6 *yemas de huevo*
1/4 *taza de azúcar*
3/4 *taza de leche*
1 1/4 *taza de crema para batir*
2 *vainas de vainilla*
1 1/2 *cucharadas de tequila*
Azúcar glass para espolvorear

- **Brownies:** Ponle papel encerado a un molde cuadrado de 22 cm. Mezcla en un tazón la harina, polvo para hornear, canela y sal. Reserva. Derrite la mantequilla, agrega los **Confitiers de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)**, mezcla hasta que se integre, deja enfriar y reserva.

- En otro tazón, bate huevos y azúcar, agrega el café disuelto. Añade el chocolate derretido y por último el tequila. Agrega los ingredientes secos hasta que se incorporen; también las pepitas, cacahuates y los **Confichips TURIN®**

- Vacía en el molde y hornea 50 minutos o hasta que le insertes un palillo en el centro y salga un poco mojado y con migajas. Deja enfriar por completo.

- **Salsa de tequila:** Mientras, prepara la salsa de tequila mezclando en un tazón las yemas con el azúcar. En una olla pon la leche y la crema para batir; con un cuchillo filoso raspa las vainas de vainilla sobre la leche, ponla a calentar, cuando empiece a hervir vacía un poco sobre las yemas hasta que se incorporen, de inmediato regresa a la olla y vuelve a calentar sin dejar de mover hasta que se espese. Vacía sobre un molde de vidrio. Deja enfriar por completo. Tápalo y refrigera.

- Corta los brownies en 9 cuadros, espolvorea con azúcar glass y sírvelos acompañados de la salsa de tequila.

Clásicos

- Porciones 12 piezas pequeñas
- Tiempo de Preparación 45 minutos
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

1/4	*taza de mantequilla a temperatura ambiente*
3/4	*taza de azúcar*
1	*huevo*
1/2	*taza de crema*
1	*cucharadita de vainilla*
1	*taza de harina*
1/4	*taza de cocoa*
1/4	*cucharadita de polvo para hornear*
1/4	*de cucharadita de sal*
1	*taza de* ***Confichips de chocolate TURIN®***

- Acrema la mantequilla con el azúcar en un tazón, añade el huevo y bate hasta que la mezcla esté esponjosa.
- Añade la crema y la vainilla. Bate bien. Cierne en esta mezcla harina, cocoa, polvo para hornear y sal. Sigue batiendo hasta que todo se combine y añade los **Confichips de chocolate TURIN®**
- Engrasa un molde cuadrado de 20 cm y vierte la mezcla. Hornea 35 minutos o hasta que al meter un palillo éste salga limpio.
- Deja enfriar, y adorna con azúcar glass espolvoreada, corta en cuadros y si quieres sirve acompañado de crema batida.

Marmoleados

- Porciones 12
- Tiempo Preparación 1 hora 30 minutos
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 200°C

1 | *tablilla de 150 g de* ***Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)***
10 | *cucharadas de mantequilla*
190 g | *de queso crema*
2 | *tazas de azúcar*
6 | *huevos*
1 | *taza y 2 cucharadas de harina*
3 | *cucharaditas de vainilla*
2 | *cucharaditas de polvo para hornear*
1/2 | *cucharada de sal*
1 | *taza de nuez picada*

- Derrite el **Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)** con 6 cucharadas de mantequilla a *baño maría*, deja enfriar.
- Bate las 4 cucharadas de mantequilla con el queso crema hasta que quede suave, agrega 1/2 taza de azúcar, 2 huevos, 2 cucharadas de harina y una cucharadita de vainilla. Reserva.
- Aparte, bate 4 huevos con el resto del azúcar hasta que esponjen, agrega el polvo para hornear, la harina restante, vainilla, sal, chocolate derretido frío y por último la nuez.
- En un refractario engrasado y enharinado, coloca las 3/4 partes de la masa de chocolate, encima la de queso y el resto del chocolate hasta arriba dejando partes blancas, con un palillo mezcla un poco los dos sabores. Hornea 50 minutos o hasta que insertes un palillo y salga limpio. Deja enfriar por completo. Córtalos en 12 cuadros.

Bomba helada

Una grata y refrescante sensación que no te puedes perder.

- Porciones 6
- Preparación 1 hora 30 minutos
- Dificultad Media

1	**Tablilla de chocolate blanco** de 150 g **TURIN®**
50 g	de manteca de cacao
1 l	de helado de tu preferencia
	Decoraciones con transfers

Salsa de frutas rojas

50 g	de fresas
50 g	de frambuesas
50 g	de blueberries
1/2	taza de azúcar

- Derrite la **Tablilla de chocolate blanco TURIN®** a *baño maría*, si está un poco espeso, agrega la manteca de cacao derretida. Tempera de acuerdo a las indicaciones de la página 6.
- Limpia los moldes de plástico de media bola, con una brocha píntalos con el chocolate por dentro, déjalos secar 2 minutos en el refrigerador, haz esta operación 3 veces, hasta que te quede dentro una capa gruesa de chocolate (ver el molde en la página 7)
- SALSA DE FRUTAS ROJAS: Mientras elabórala poniendo a hervir las frutas rojas junto con el azúcar, deja hervir 10 minutos, cuélala, deja enfriar y refrigera.
- Para montar el postre, desmolda dando un golpecito, rellénalas de helado, colócala sobre el plato, pon un poco de salsa a un lado y decora con el chocolate con transfer. Para pegar usa un poco de chocolate derretido. Sirve de inmediato.

Cubierto con pasta de almendra lista para usar, este pastel puede convertirse en tu especialidad.

- Porciones 50
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

Pastel

400 g	*de harina común*
180 g	*de cocoa en polvo*
2	*cucharaditas de polvo para hornear*
1	*cucharadita de sal*
16	*huevos*
600 g	*de azúcar*
4	*cucharaditas de vainilla*
180 g	*de mantequilla*

Decorado

1 k	*de* ***Mazapán de almendra TURIN®***
4	*tazas de mermelada de chabacano, licuada*
	Azúcar glass

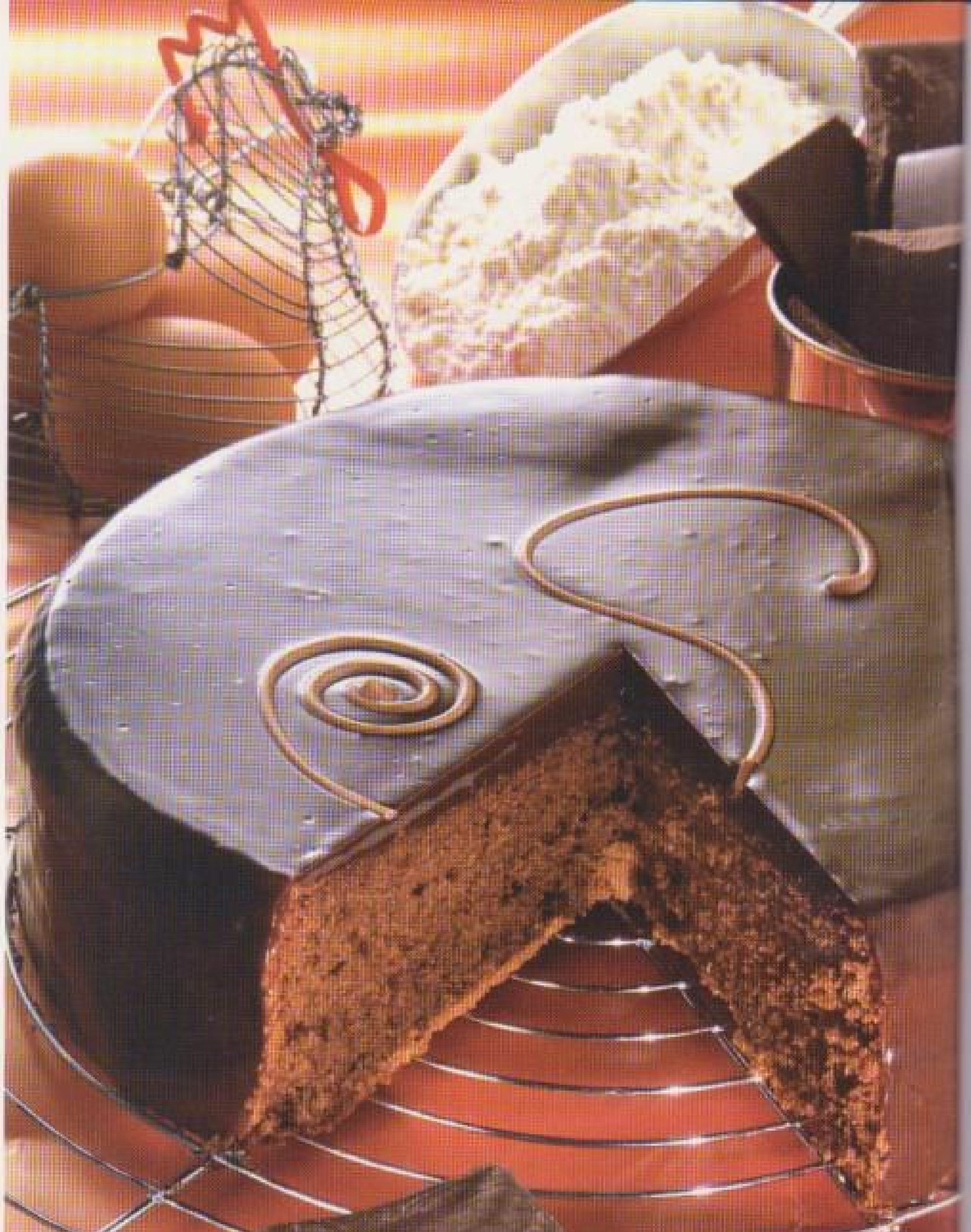
■ **Pastel:** Cierne harina, cocoa, polvo de hornear y sal tres veces. Reserva. Bate los huevos en un tazón y añade el azúcar poco a poco, coloca el tazón en agua caliente y sigue batiendo hasta que la mezcla duplique su volumen y tenga punto de cordón. Añade la vainilla. Aparte derrite la mantequilla a fuego bajo. Vuelve a cernir los ingredientes secos sobre la mezcla de huevo revolviendo todo el tiempo, mientras añade la harina con una pala. Agrega la mantequilla derretida e incorpora. Vierte esta mezcla en un molde engrasado y enharinado; hornea de 35 a 40 minutos. Retira del horno y desmolda sobre una rejilla hasta que se enfríe.

■ Parte el pastel por la mitad y unta una capa de mermelada sobre una de las mitades, coloca la otra mitad encima.

■ **Decorado:** En una mesa de trabajo espolvorea azúcar glass como si fuera harina y estira el mazapán de almendra con un rodillo hasta que tenga 1/2 centímetro de grosor. Estira lo suficiente para que puedas cubrir todo el pastel de una sola vez. Unta el pastel con la mermelada de chabacano restante y cúbrelo con el **Mazapán de almendra TURIN®**. Presiona ligero para que el mazapán se adhiera al pastel por todos lados. Corta con un cuchillo el mazapán sobrante de las orillas.

■ Con el mazapán que te sobra haz decoraciones como rosas o flores, pégalas con una gotita de agua. Para hacer el cordón de la orilla del pastel haz tiras delgadas y redondas lo más largas posible teje como trenza de dos; colócalas en la orilla del pastel pegando también con una pincelada de agua; puedes usar perlitas para decorar. Tu pastel se conserva hasta por 3 días con excelentes resultados. Colócalo en un lugar fresco y seco.

Pastel de Boda



Sacher

Símbolo mundial de perfección, parte del secreto de su sabor es la cubierta de chocolate.

- Porciones 12
- Tiempo de Preparación 2 horas
- Dificultad Fácil

230 g	de **Confitiers obscuro TURIN®** **(semiamargo)**
100 g	de mantequilla, a temperatura ambiente
3/4	taza de azúcar
5	huevos, separados más 1 clara
1	taza de harina cernida
1/2	cucharadita de polvo para hornear, cernido
1/2	taza de mermelada de chabacano
1	cucharada de jugo de limón
100 g	**Chocolate claro TURIN®** **(de leche)**

Glaseado

1/2	taza de crema para batir
230 g	de **Confitiers obscuro TURIN®** **(semiamargo)**, picado

- Para el panqué, derrite a *baño maría* el **Confitiers obscuro TURIN® (semiamargo)**, una vez fundido, retira del *baño maría* y deja que se enfríe.

- Bate la mantequilla hasta que esponje, agrega la mitad del azúcar y sigue batiendo hasta que esponje. Agrega las 5 yemas una a una a la mezcla y raspa las orillas del tazón. Agrega el chocolate derretido y sigue batiendo.

- Vacía la harina y polvo para hornear, revuelve en forma envolvente con una espátula.

- Aparte, bate las 6 claras a punto de turrón con el resto del azúcar. En forma envolvente añade las claras al chocolate. Vacía en un molde desmoldable previamente engrasado y enharinado. Hornea a 200°C por 1 hora o hasta que le insertes un palillo y salga limpio. Deja enfriar 10 minutos, desmolda sobre una rejilla.

- Mientras, calienta la mermelada con el jugo de limón, pásala por una coladera, con una brocha barniza el panqué por todos lados. Deja enfriar y reserva.

- **Glaseado:** Calienta la crema para batir, vacía sobre los **Confitiers TURIN®** picados batiendo hasta obtener una salsa. Baña el panqué con la salsa y deja que se seque. Con un poco de **Chocolate claro TURIN® (de leche)** derretido y puesto en un cornet marca una S o bien la palabra SACHER.

• Para poder partir este pastel fácilmente, pon a hervir agua, sumerge el cuchillo en ella, sácalo y córtalo.

- Porciones 12
- Tiempo de Preparación 1 hora 30 minutos
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

Un pastel más que original y sugerente ¡moderno! que presentado en la mesa atraerá las miradas de los invitados.

Pastel de chocolate blanco

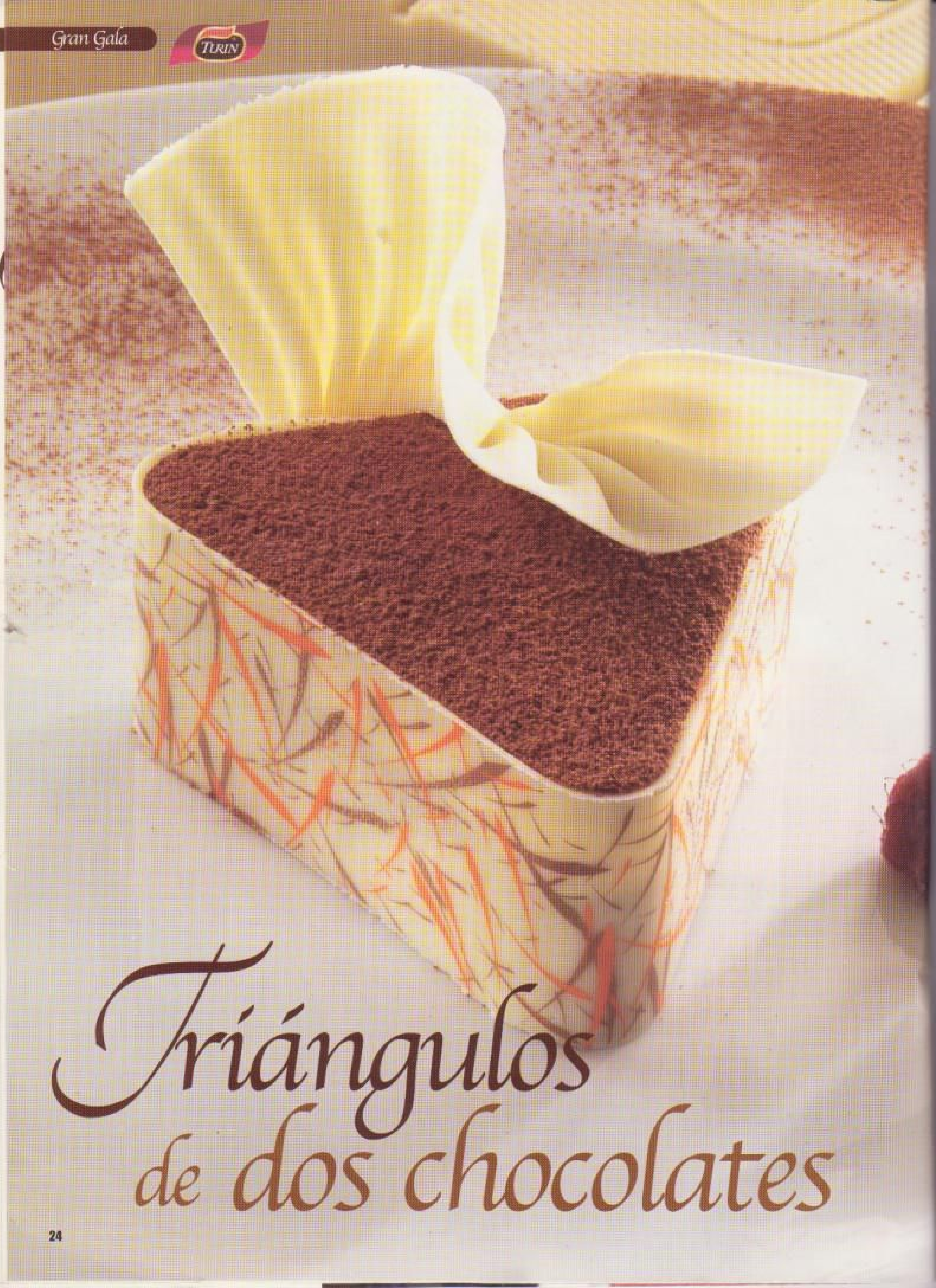
Pastel

100 g	*de harina común*
45 g	*de cocoa en polvo*
1/2	*cucharadita de polvo para hornear*
	Una pizca de sal
4	*huevos*
150 g	*de azúcar*
1	*cucharadita de vainilla*
45 g	*de mantequilla*

Crema de chocolate blanco

90 g	*de azúcar*
50 ml	*de agua*
1	*pizca grande de crémor tártaro*
180 g	*de mantequilla a temperatura ambiente*
250 g	*de **Chocolate blanco TURIN®***
4	*cucharadas de agua*

- PASTEL: Sigue las mismas instrucciones del Pastel de Boda (página 21)
- CREMA DE CHOCOLATE BLANCO: Bate el huevo con la batidora hasta que se blanquee y esté espeso. Mientras, en una ollita gruesa pon el azúcar con el agua y el crémor tártaro, calienta a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva, el agua hierva y el almíbar llegue a 115°C; vierte el almíbar caliente sobre el huevo batido, sin dejar de batir, sigue así hasta que la mezcla esté a temperatura ambiente.
- Corta la mantequilla en trocitos y añádelos poco a poco a la mezcla del huevo, bate todo. Derrite el **Chocolate blanco TURIN®** y cuando esté tibio añádelo a la mezcla de mantequilla batiendo hasta que se incorpore.
- Para terminar el pastel corta el pan en tres capas. Coloca una capa sobre el plato donde vas a servir, cubre esta capa con una cuarta parte de la crema, encima coloca otra capa de pan y vuelve a cubrir con otra cuarta parte de la crema, cubre nuevamente con una capa de pan y ahora cubre los lados y superficie del pastel emparejando lo más posible tu pastel. Decora con abanicos de chocolate blanco y plaquitas de chocolate con transfer (ver la página 8).



Triángulos de dos chocolates

El chocolate nació en México, se perfeccionó en Europa y aquí te regal[...] una receta paso a paso que dejará un recuerdo imborrable en quien la pr[...]

- Porciones 6
- Tiempo de Preparación 2 horas más congelación
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 200ºC

Pan

3	*huevos, separados*
60 g	*de azúcar*
70 g	*de harina cernida*
1	*cucharadita de vainilla*

Relleno obscuro

250 g	*de crema para batir*
90 g	*de **Cobertura obscura TURIN®** **(semiamargo)***

Relleno blanco

250 g	*de crema para batir*
100 g	*de **Cobertura blanca TURIN®***

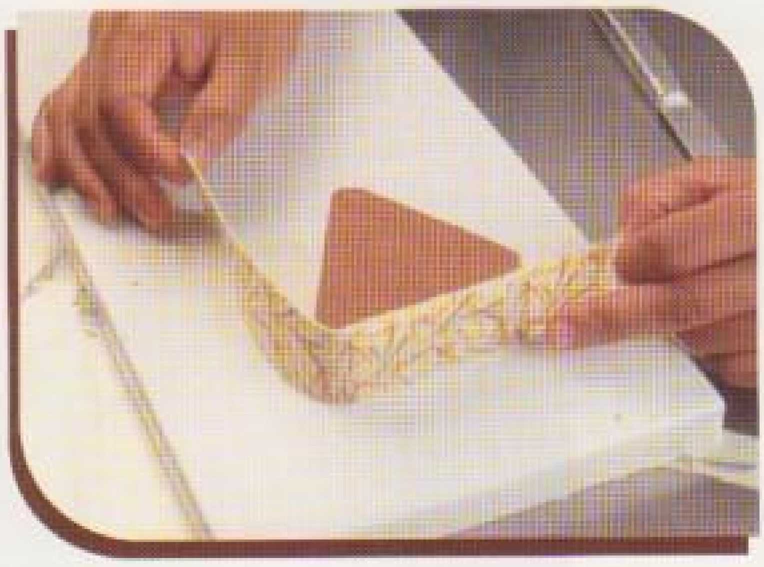
- **PAN:** Bate las claras a punto de turrón junto con el azúcar. Bate las yemas junto con la vainilla, agrega las claras en forma envolvente y por último la harina, también en forma envolvente.
- Vacía sobre una charola de horno engrasada y con papel encerado encima; hornea 5 a 8 minutos. Deja que se enfríe y corta triángulos del tamaño del molde. Esto es para la base de los pastelitos. Reserva. Los moldes son en forma de triángulo de plástico y huecos, pero pueden ser redondos. Coloca la base de pan.
- **RELLENO:** Bate la crema y mézclala con la **Cobertura obscura TURIN®** (**semiamarga**) derretida, vacía sobre los moldes con el pan hasta la mitad del molde. Bate la otra crema y mézclala con la **Cobertura blanca TURIN®** y vacía en los moldes hasta arriba.

Pa[...]

Coloca los moldes en el c[...] lador hasta que se endur[...] Para servir espolvoréala[...] cocoa.

Pa[...]

Corta una tira de trans[...] diámetro del molde, cubre[...] **Chocolate blanco TURI[...]**



Pa[...]

Desmolda los triángulos [...] jando hacia arriba, coloc[...] de chocolate alrededor.[...]

Pa[...]

Quítale el plástico del t[...] Decora con un abanico [...] colate (ver página 8).

Panqué bicolor

Dos opciones para ofrecerlas en tu próxima reunión. El pastel de olla es verdaderamente una receta singular, ya que no tienes que usar horno en su preparación.

- Porciones 8
- Tiempo de Preparación 2 horas 30 minutos
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 200°C

180 g	*de mantequilla a temperatura ambiente*
2	*tazas más 2 cucharadas de azúcar*
4	*huevos, previamente batidos*
1	*cucharadita de vainilla*
1 2/3	*taza de harina*
100 g	*de* ***Confitiers de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)*** *picados*
1	*cucharada de cocoa*
100 g	*de* ***Confitiers de chocolate blanco TURIN®****, picados*

- Bate la mantequilla hasta que esponje, agrega el azúcar hasta que se incorpore. Ve agregando los huevos uno a uno y luego la vainilla.
- Agrega la harina previamente cernida pero sin batir, en forma envolvente. Divide la masa en dos.
- Derrite los **Confitiers de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)**, a *baño maría*, agrega la cocoa, deja enfriar un poco, mezcla con una mitad de masa.
- Derrite los **Confitiers de chocolate blanco de TURIN®** a *baño maría*, deja enfriar un poco, mezcla con la otra mitad de la masa. Engrasa y enharina un molde rectangular, vacía las dos masas de manera que quede marmoleado.
- Hornea 75 minutos o hasta que le insertes un palillo y salga limpio. Deja enfriar por completo y desmolda.

Pastel de olla

- Porciones: 12
- Tiempo de Preparación: 50 minutos
- Dificultad: Fácil

1 *paquete de galletas tipo marías, molidas*
150 g *de mantequilla, a temperatura ambiente*
1 ***Tablilla*** *150 g de* ***Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)***
1 *taza de azúcar*
6 *huevos*
50 g *de almendras peladas*
1/2 *taza de leche*

- Derrite el **Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)** a *baño maría* y consérvalo en este estado hasta el momento de usarlo.

- Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje, separa los huevos y añade las yemas una por una; aparte, bate las claras a punto de turrón hasta que te queden firmes. Muele en la licuadora las almendras con la leche y reserva.

- Añade las galletas molidas a la mezcla de mantequilla, cuando estos ingredientes estén incorporados agrega el **Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)** y bate bien; agrega las almendras molidas y sigue batiendo. Cuando estos ingredientes formen una pasta deja de batir y añade las claras de en forma envolvente y con movim suaves hasta lograr que se incor a la pasta.

- Forra por dentro una olla grues papel encerado, como si fuera un para pastel y vierte la mezcla de c late. Tapa la olla y cocina a fueg 10 minutos, pasado este tiempo fuego y cocina otros 20 minutos. P este tiempo destapa la olla e intr un palillo a tu pastel, si sale limpio decir que está listo. Retira del fu deja enfriar.

- Para decorar espolvorea azúcar g cocoa cuando el pastel esté frío.

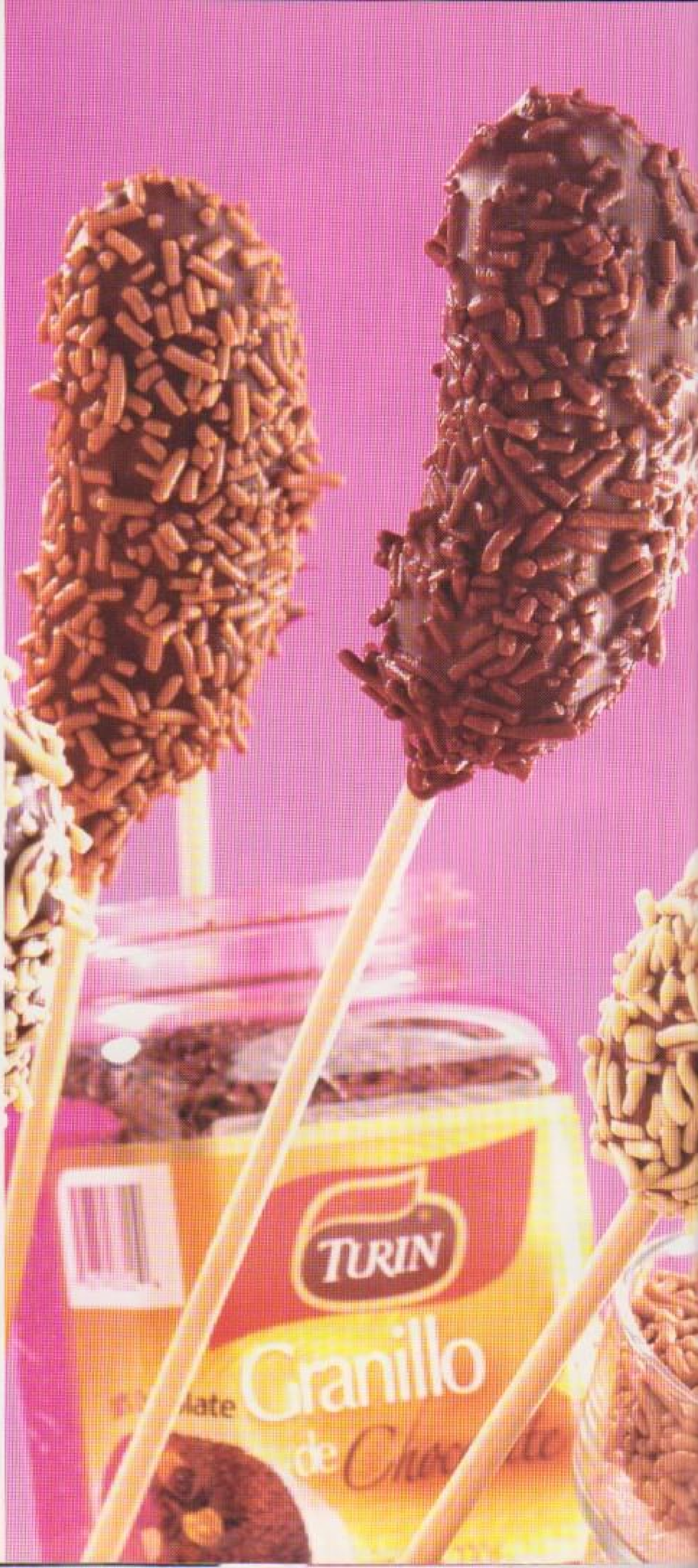
Plátanos con chocolate

Un postre para seguirles dando gusto a los niños... además, ¿sabías que comer moderadamente chocolate obscuro o semiamargo aumenta los antioxidantes en la sangre?

- Porciones 12
- Tiempo de Preparación 15 minutos más 30 minutos de congelación
- Dificultad Fácil

12	*plátanos dominicos*
12	*palitos de madera*
150 g	*de **Cobertura de chocolate obscura TURIN® (semiamarga)***
1/2	*taza de **Granillo tradicional blanco TURIN®***
1/2	*taza de **Granillo tradicional claro TURIN® (de leche)***
1/2	*taza de **Granillo tradicional obscuro TURIN® (semiamargo)***

- Introduce en los plátanos pelados el palito de madera por un extremo, más o menos hasta la mitad de cada plátano.
- Derrite a *baño maría* la **Cobertura de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)**, cubre los plátanos con el chocolate fundido y escurre el exceso.
- Espolvorea con el **Granillo tradicional TURIN®** de tu preferencia. Mete al refrigerador por lo menos media hora antes de comerlos para que el chocolate se endurezca.



Galletas con crema de cacahuate

- Porciones 18 a 20
- Tiempo de Preparación 45 minutos
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

1/2	*taza de cacahuates sin sal*
180 g	*de **Confitiers obscuro TURIN®** **(semiamargo)***
1	*taza de crema de cacahuate suave*
3/4	*taza de azúcar moreno*
1	*huevo*
1	*cucharadita de vainilla*
2	*tazas de **Confichips de chocolate TURIN®***
1 1/2	*tazas de harina*
3/4	*cucharadita de bicarbonato*
110 g	*de mantequilla*

- Calienta el horno a 150°C. En una charola para horno tuesta los cacahuates pelados hasta que te queden dorados, saca del horno y deja enfriar. Cuando estén fríos pícalos toscamente.

- Derrite los **Confitiers obscuro TURIN®** (**semiamargo**) a *baño maría* y consérvalo a temperatura ambiente hasta que lo necesites.

- En un tazón bate la crema de cacahuate con el azúcar y la mantequilla hasta que se incorporen; añade el huevo, bate y vierte la vainilla y el chocolate derretido sin dejar de batir hasta que todo esté bien incorporado. Añade la harina, cacahuates, bicarbonato y **Confichips de chocolate TURIN®** y termina de mezclar todo bien con una espátula.

- Toma cucharadas de la mezcla y forma una bola, coloca las bolas sobre charolas de hornear previamente engrasadas y aplasta ligeramente con un tenedor para formar la galleta. Deja espacio entre las galletas para evitar que se peguen. Mete la charola al horno y hornea de 20 a 25 minutos. Deja enfriar sobre la charola unos minutos y después pásalos a una rejilla.

Lodo de Misisipi

Ofrece triunfalmente cualquiera de estas tentaciones al final del tan planeado banquete.

- Porciones 8 a 10
- Tiempo de Preparación 1 hora
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

Pasta

500 g	de harina
250 g	de margarina
2	huevos
200 g	de azúcar

Relleno

150 g	de mantequilla
30 g	de **Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)**
6	cucharadas de cocoa cernida
2	cucharaditas de café instantáneo
3	huevos
2	cucharadas de crema ácida
250 g	de azúcar
1	cucharadita de extracto de vainilla

- **Pasta:** Acrema la margarina con un tenedor en un tazón, añade el azúcar y los dos huevos uno por uno; incorpora los ingredientes pero sin dejar que la margarina se derrita. Sobre una mesa de trabajo haz una fuente con la harina y deja caer la mezcla de margarina en el centro. Amasa con la punta de tus dedos para que la margarina y la harina se incorporen y se forme una masa. IMPORTANTE, no trabajes demasiado la masa, sólo incorpora los ingredientes, no importa que veas trozos grandes de margarina. Cubre la masa con plástico y deja que repose en el refri media hora.

- Sobre una mesa de trabajo estira la masa con un rodillo hasta que te quede de 1/2 centímetro de grueso, cubre el interior de un molde para pay o tartaleta y refrigera mientras preparas el relleno.

- **Relleno:** Derrite la mantequilla a *baño maría*, retira del fuego y añade el **Chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)**, cocoa y café en polvo; revuelve hasta que el chocolate se haya fundido.

- Aparte, bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté esponjosa, agrega la crema ácida y la vainilla.

- Añade la mezcla de chocolate y revuelve bien. Vierte el relleno en el molde con la masa y cubre hasta 3/4 partes de su capacidad. Hornea 35 a 40 minutos o hasta que el pastel suba y se forme una costra dura en la parte superior. Retira del horno y deja enfriar, el pastel se bajará y es posible que se rompa un poco la costra.

- Sirve acompañado de cigarros de chocolate (ver página 8).

Tartaletas de queso

- Porciones 12 piezas individuales
- Tiempo de Preparación 1 hora
- Dificultad Media
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

Pasta

500 g | *de harina*
250 g | *de margarina*
2 | *huevos*
200 g | *de azúcar*

Relleno

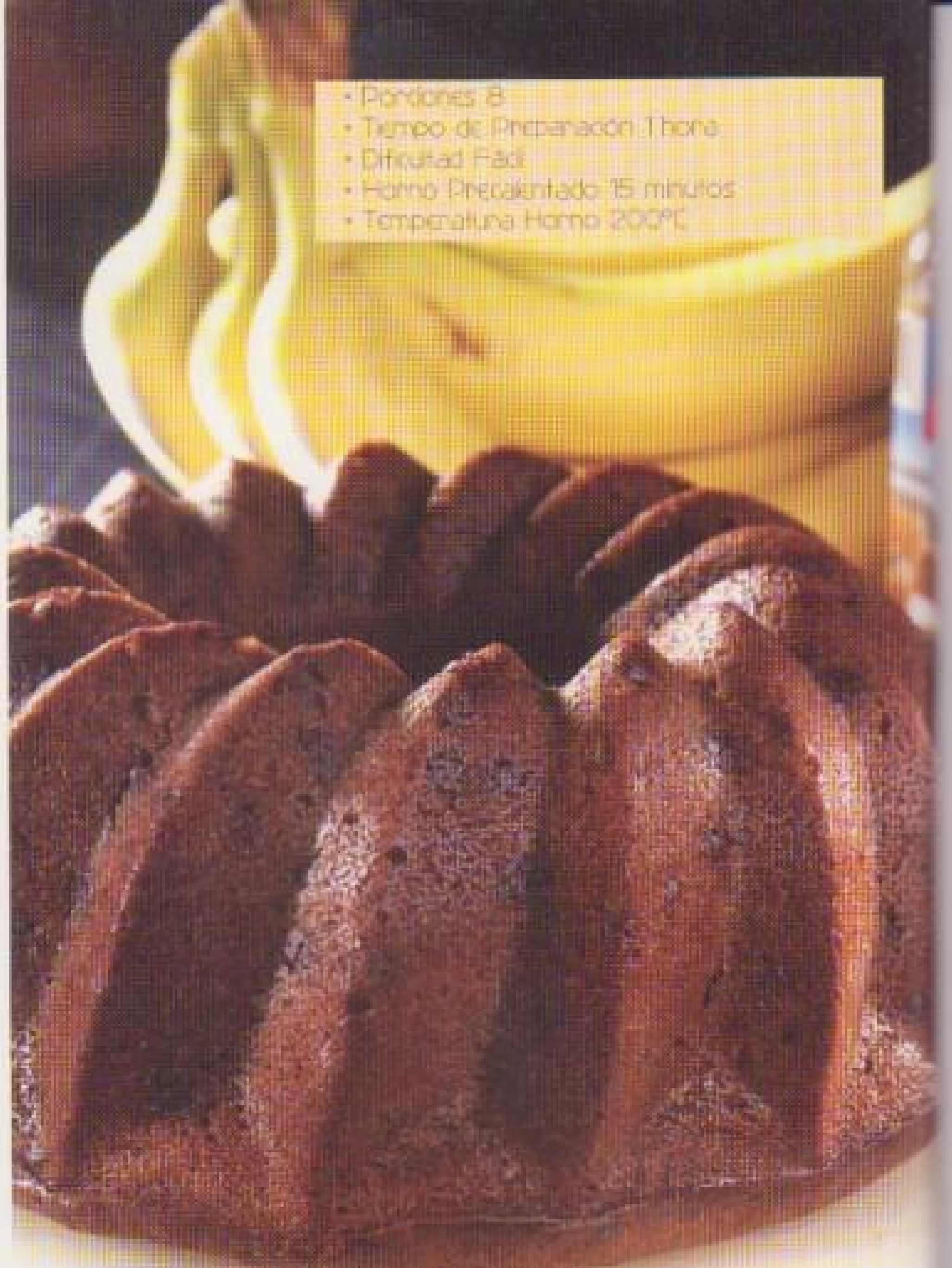
250 g | *de queso crema*
250 g | *de zarzamoras o frambuesas congeladas*
100 g | *de azúcar*

Cubierta

1/2 | *cucharada de vainilla*
40 ml | *de leche*
2 | *cucharadas de fécula de maíz*
4 | *huevos*
25 g | *de* ***Cobertura de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)***
1 | *taza de ganache de* ***Chocolate blanco TURIN®*** *(ver receta en página 14)*

- **PASTA:** Sigue las indicaciones de preparación de Lodo de Misisipi.
- **RELLENO:** Mientras, bate el queso crema con el azúcar, vainilla y huevos en la batidora hasta que se acremen. Disuelve la fécula de maíz en la leche e incorpora poco a poco ésta a lo que estás batiendo, sigue batiendo hasta que te quede una mezcla cremosa y lisa.
- Saca la masa del refrigerador y en una mesa de trabajo enharinada extiende la masa con un rodillo hasta un grosor de 1/2 centímetro, cubre con esta masa los moldes para tartaleta (piso y lados). Rellena con la mezcla de queso las tartaletas hasta 3/4 de su capacidad, hornéalas 20 minutos. Saca del horno y deja que se enfríen.
- Derrite la **Cobertura de chocolate obscuro TURIN® semiamargo** a *baño maría*. Acomoda las frambuesas o cerezas sobre la tartaleta. Cubre con el ganache de **Chocolate blanco TURIN®** toda la superficie de la tartaleta y después con un tenedor empapado en **Cobertura de chocolate obscuro TURIN® (semiamargo)** raya la tarta con líneas irregulares. Refrigera y sirve fría.

Pan energético



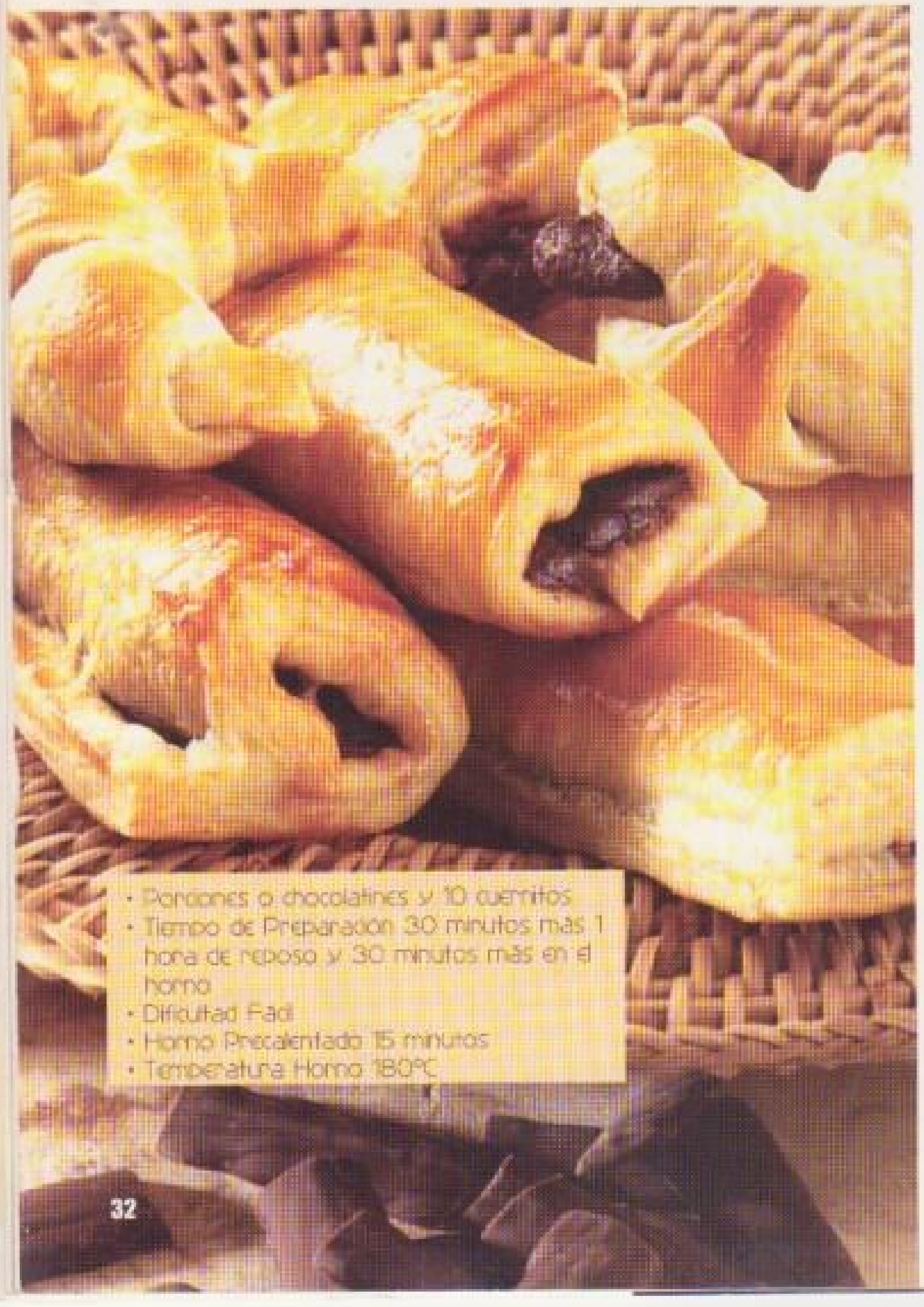
- Porciones 8
- Tiempo de Preparación 1 hora
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 200°C

1 1/4	*taza de harina*
1	*cucharadita de bicarbonato de sodio*
1/4	*taza de cocoa*
1/2	*taza de mantequilla suave*
1	*taza de azúcar*
2	*huevos*
3	*plátanos, maduros*
1	*cucharadita de vainilla*
1/2	*taza de crema para batir*
200 g	*de* ***Confichips TURIN®***

■ En un tazón cierne harina, bicarbonato y cocoa. Mezcla y reserva.

■ Bate la mantequilla y azúcar hasta que se esponjen, agrega los huevos uno por uno. Añade los plátanos machacados y la vainilla, hasta que todo esté bien incorporado agrega la harina alternándola con la crema. Quita de la batidora y con una espátula mezcla los **Confichips TURIN®**

■ Vacía sobre un molde de rosca engrasado y enharinado. Hornea 50 minutos o hasta que insertes un palillo y salga limpio. Deja enfriar. Desmolda y sirve tibio.



- Porciones o chocolatines y 10 cuernitos
- Tiempo de Preparación 30 minutos más 1 hora de reposo y 30 minutos más en el horno
- Dificultad Fácil
- Horno Precalentado 15 minutos
- Temperatura Horno 180°C

Chocolatines y cuernitos

1 k	*de pasta de hojaldre*
250 g	*de* ***Confibarras de TURIN®***
1	*huevo batido*

■ Estira la pasta de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta que tenga 1/2 cm de grosor.

■ **Chocolatines:** Corta rectángulos de 10 x 15 cm. Coloca en un extremo las **Confibarras de TURIN®** dobla la pasta hacia el centro y vuelve a colocar otra vez **Confibarras de TURIN®**, vuelve a doblar de manera que la orilla de la pasta quede hacia abajo del chocolatín. Acomoda en charolas para hornear con papel encerado. Barniza con el huevo batido la parte superior del chocolatín.

■ **Cuernitos:** Corta triángulos de 12 cm de cada lado. Coloca una parte ancha hacia abajo y en ésta coloca las **Confibarras de TURIN®**, dobla la pasta hacia el centro del triángulo con las **Confibarras de TURIN®** dentro y vuelve a colocar otra fila de **Confibarras de TURIN®**, sigue enrollando la pasta hacia el centro. Dobla las puntas hacia el centro y acomoda tus cuernitos en una charola para horno. Barniza con huevo. Deja reposar tu pan en el refrigerador y hornea 20 minutos o hasta que dore la superficie.